

Ue: orientamenti per l'utilizzo come mangimi di alimenti non più destinati al consumo umano



Nell'ambito delle azioni Ue contro lo spreco alimentare, la Commissione europea ha pubblicato le linee guida per facilitare la valorizzazione del cibo (contenente o meno prodotti di origine animale) che – per motivi commerciali, problemi di lavorazione o per la presenza di determinati difetti – non è più destinato al consumo umano e può invece essere utilizzato come mangime senza compromettere la salute pubblica e degli animali, evitando in questo modo che sia compostato, trasformato in biogas o smaltito mediante incenerimento o in discarica.

In tal senso è molto importante la distinzione tra alimenti, sottoprodotti di origine animale, mangimi e rifiuti.

Le linee guida vanno a far parte integrante del [Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare](#), hanno lo scopo di aiutare le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare nella comprensione e applicazione della legislazione Ue e si applicano ai prodotti derivati dal processo di lavorazione degli alimenti (forniti da produttori del settore alimentare) agli alimenti immessi sul mercato, confezionati o sfusi (forniti da grossisti e rivenditori al dettaglio di alimenti).

Vengono presentati alcuni esempi di pratiche migliori, conformi al quadro normativo, che permettono anche di evitare inutili oneri amministrativi, come richiesto dagli operatori del settore alimentare.

Il documento è stato elaborato in cooperazione con la [piattaforma UE sulle perdite e gli sprechi alimentari](#)

[Consulta le linee guida](#)

A cura della segreteria SIMeVeP